



## Mini-Rösti mit St. Mang - Rubius "Der Milde"

### Zutaten (für 4 Portionen)

360g St. Mang Rubius "Der Milde"	200g Feldsalat
800g Kartoffeln, festkochend	2 TL Honig
200g Frischkäse, Doppelrahmstufe	2 TL mittelscharfer Senf
30g Schnittlauch	4 EL Mehl
30g Petersilie glatt	4 EL Öl
200g Räucherlachs	2 EL Weißweinessig

### Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und grob in eine große Schüssel raspeln. Mit 2 EL Mehl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Ausreichend Öl in einer großen Pfanne, bei mittlerer Hitze erhitzen und 3 Kartoffelkleckse nebeneinander in die Pfanne geben. Mit einem Pfannenwender zu gleichmäßig runden, 1 cm dicken Rösti formen. Auf jeder Seite ca. 4 Minuten braten, bis diese goldbraun sind. Den Vorgang für die restlichen Rösti wiederholen. Fertige Rösti auf Küchenpapier abtupfen und beiseitestellen.
3. Währenddessen in einer großen Schüssel Senf, Honig, Öl und Essig miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Für den Kräuterfrischkäse Petersilie fein hacken und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, dabei ein wenig Schnittlauch als Dekoration ganz lassen. In einer kleinen Schüssel Frischkäse zusammen mit gehackten Kräutern glatrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. St. Mang Rubius "Der Milde" in 6 Scheiben schneiden. Feldsalat mit dem Dressing vermengen.
6. Jeden Rösti mit etwas Kräuterfrischkäse bestreichen und mit einer Scheibe Käse belegen. Räucherlachs gleichmäßig auf den Rösti anrichten. Salat und Lachs-Rösti auf Tellern verteilen und mit Schnittlauch garnieren.



Weitere Rezepte unter [st-mang.com](http://st-mang.com)